KOENIG

PROFESSIONAL AT HOME



Party-Tischgrill

Grill und Plancha

Gril de table Party

Gril et plancha

Grill da tavolo per barbecue

Grill e plancia

Verehrte Kundin, verehrter Kunde
Chère cliente, cher client
Caro cliente

Mit dem Kauf dieses Gerätes haben Sie eine gute Wahl getroffen. Es wird Ihnen bei richtiger Pflege während Jahren gute Dienste erweisen. Vor der ersten Inbetriebnahme bitten wir Sie jedoch, die vorliegende Gebrauchsanweisung gut durchzulesen und vor allem die nachfolgenden Sicherheitshinweise zu beachten. Personen, die mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut sind, dürfen dieses Gerät nicht benutzen. Bewahren Sie die Verpackung für eine spätere Verwendung auf, vernichten Sie aber sämtliche Plastikbeutel, da diese für Kinder zu einem gefährlichen Spielzeug werden könnten.

Vous avez fait le bon choix en achetant cet appareil. S'il est entretenu correctement, il vous rendra service pendant de longues années. Lisez attentivement la notice d'utilisation avant la première mise en service de l'appareil et respectez les instructions de sécurité indiquées ci-dessous. Les personnes qui ne connaissent pas le mode d'emploi de l'appareil ne doivent pas l'utiliser. Gardez l'emballage pour une utilisation ultérieure, mais détruisez tous les sacs en plastique qui, utilisés comme jouets, sont très dangereux pour les enfants.

Acquistando questo apparecchio, avete fatto una buona scelta. Con la giusta cura, risulterà assai utile negli anni. Prima della messa in funzione, leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso e soprattutto le indicazioni di sicurezza che seguono. Le persone che non hanno dimestichezza con le istruzioni per l'uso, non possono utilizzare l'apparecchio. Conservare la confezione per un utilizzo futuro. Eliminare comunque tutti i sacchetti di plastica, perché possono essere un gioco pericoloso per i bambini.



Grill und Plancha gleichzeitig für kreative Grillpartys

Gril et plancha simultanés pour une cuisine créative

Grill e plancia insieme per barbecue creativi



Zwei unabhängige Hitzeregler (100 °C bis 230 °C)

Deux régulateurs de température indépendants (100 °C à 230 °C)

Due regolatori di temperatura indipendenti (da 100 °C a 230 °C)



Fettauffang-Schublade: Geringere Rauchentwicklung und einfache Reinigung

Bac de récupération des graisses: réduction des odeurs et nettoyage aisé

Vaschetta raccogli-grasso: meno odori e facile da pulire

Weitere Informationen zu unseren Produkten und dem Sortiment finden Sie unter:
Pour de plus amples informations sur nos produits ou notre assortiment, veuillez consulter:
Per ulteriori informazioni sui nostri prodotti o la nostra serie, volete consultare:

www.kochenamtisch.ch

www.cuisineratable.ch

www.koenigworld.com

KOENIG

Grillplatten mit Antihaftbeschichtung
Plaques de gril avec revêtement anti-adhésif
Piastre per grigliare con rivestimento antiaderente

Grill

Für Steaks, Hamburger, Fleischstücke etc.
Pour steaks, hamburgers, morceaux de viande, etc.
Per bistecche, hamburger, carne in pezzi ecc.

Plancha

Für Omeletten, Speck, Garnelen
Pour omelettes, lard et crevettes
Per omelette, speck, gamberetti

Temperaturregler Plancha
Régulateur de température plancha
Regolatore di temperatura della plancia

Fettauffangschublade
Bac de récupération des graisses
Vaschetta raccogli-grasso

Spachtel
Grattoir
Spatola



Spritz- und Windschutz
Protection anti-éclaboussures et anti-vent
Paraspruzzi e paravento

Hauptschalter auf Geräterückseite
Interrupteur principal au dos de l'appareil
Interruttore principale sul retro dell'unità

Temperaturregler Grill
Régulateur de température gril
Regolatore di temperatura del grill

Kabelaufwicklung
Compartiment pour câble
Avvolgimento del cavo









Stufe 1–2: Kleine Hitze – anwärmen
Degrés 1–2: chaleur basse – réchauffer
Livelli 1–2: calore moderato – riscaldare

Stufe 1 **100 °C**
Degré 1
Livello 1

Stufe 2 **130 °C**
Degré 2
Livello 2



Stufe 3–4: Mittlere Hitze – kochen
Degrés 3–4: chaleur moyenne – cuire
Livelli 3–4: calore medio – cucinare

Stufe 3 **155 °C**
Degré 3
Livello 3

Stufe 4 **180 °C**
Degré 4
Livello 4

Stufe 0: Aus *
Degré 0: éteint *
Livello 0: spento *

Wichtig: Das Gerät ist nur komplett ausgeschaltet, wenn der Hauptschalter auf der Geräterückseite auf Position «0» steht!
Important: l’appareil n’est complètement éteint, que lorsque l’interrupteur principal situé au dos de l’appareil est sur la position «0»!
Importante: l’apparecchio è completamente spento solo quando l’interruttore principale situato nella parte posteriore dell’unità è impostato su «0»!

Kontrolllampe
Témoin de contrôle
Spia di controllo

Gerät heizt auf
L’appareil chauffe
L’apparecchio si è scaldato

Gerät eingeschaltet/Temperatur erreicht
Appareil allumé/Température atteinte
Apparecchio acceso/Temperatura raggiunta

Gerät aus
Appareil éteint
Apparecchio OFF

Stufe 5–6: Grosse Hitze – anbraten, schnelles erhitzen
Degrés 5–6: forte chaleur – faire revenir, saisir rapidement
Livelli 5–6: calore alto – rosolare, friggere

Stufe 5 **205 °C**
Degré 5
Livello 5

Stufe 6 **230 °C**
Degré 6
Livello 6

I

Vorbereiten
Préparer
Preparazione

Vor Erstgebrauch: Grill aufheizen, abkühlen lassen, reinigen (siehe Kapitel «Reinigung»)
Avant la première utilisation: faire chauffer, laisser refroidir et nettoyer le gril (voir chapitre «Nettoyage»)
Prima di usare l'apparecchio per la prima volta: riscaldare il grill, lasciare raffreddare, pulire (vedere capitolo «Pulitura»)

1



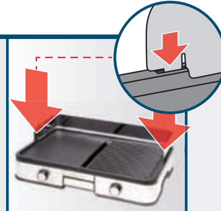
Gerät stabil hinstellen
Placer l'appareil en position stable
Collocare l'apparecchio in una posizione stabile

2



Fettauffangschublade korrekt einsetzen
Insérer le bac récupérateur des graisses correctement
Inserire correttamente la vaschetta raccogli-grasso

3



Spritzschutz einsetzen
Installer la protection anti-éclaboussures
Inserire il paraspruzzi

II

Gebrauchen
Utiliser
Utilizzo

Nie auf der Grillplatte schneiden/kratzen
Ne jamais couper/gratter sur la plaque de gril
Non grattare/tagliare la piastra per grigliare

6

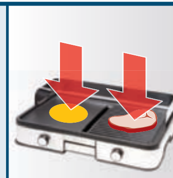


Temperatur wählen, Gerät aufheizen lassen
Sélectionner la température et faire chauffer l'appareil
Selezionare la temperatura, lasciare scaldare l'apparecchio

Sobald:
Dès que:
Non appena:



7



Grillgut auflegen
Poser les aliments
Disporre le pietanze

III

Nach dem Gebrauch
Après utilisation
Dopo l'uso

Traggriffe sind möglicherweise heiss. Verbrennungs-gefahr!
Les poignées de transport peuvent chauffer. Risque de brûlure!
È possibile che i manici siano molto caldi: pericolo di ustione!

9



Grillgut entnehmen
Retirer les aliments
Togliere le pietanze da grigliare

10



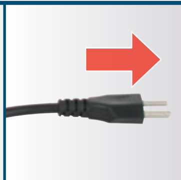
Gerät ausschalten
Arrêter l'appareil
Spegnere l'apparecchio

11



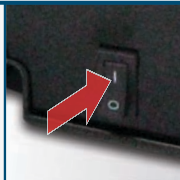
Hauptschalter auf «0» stellen
Eteindre l'interrupteur principal sur «0»
Mettere l'interruttore principale su «0»

4



Gerät einstecken
Brancher l’appareil
Collegare la spina

5



Hauptschalter auf «I» stellen
Allumer l’interrupteur principal sur «I»
Mettere l’interruttore principale su «I»

INFO:

- Eine Unterlage verhindert Fettspritzer auf dem Tisch
  Un dessous-de-plat protège la table des éclaboussures de graisse
  Un supporto impedisce che il grasso schizzi sul tavolo
- Grillplatten sind nicht abnehmbar
  Les plaques de gril ne sont pas amovibles
  Le piastre per grigliare non sono removibili
- Rauchentwicklung möglich beim Erstgebrauch
  Lors de la première utilisation, un dégagement de fumée est possible
  Durante il primo utilizzo, il fumo è possibile
- Temperaturregler müssen vor dem Einstecken beide auf «0» sein
  Les deux régulateurs de température doivent être mis sur «0» avant de brancher le gril
  Prima del collegamento, i regolatori di temperatura devono essere entrambi su «0»

8

Grillen*
Faire griller*
Grigliare*

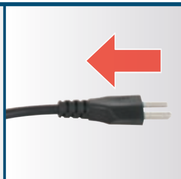


* Temperatur nach Bedarf anpassen
Ajuster la température en fonction des besoins
Se necessario, adattare la temperatura

INFO:

- Gefrorenes Grillgut zuerst ganz auftauen
  Laisser d’abord décongeler entièrement les aliments congelés
  Prima, far scongelare completamente le pietanze surgelate
- Grillgut regelmässig wenden: verhindert das Anbrennen
  Retourner régulièrement les aliments pour les empêcher de brûler
  Girare regolarmente le pietanze: impedisce che si attacchino
- Nur zum Grillen geeignete Aluminiumfolie verwenden
  Utiliser uniquement une feuille de papier aluminium adaptée au gril
  Utilizzare per il grill solo pellicola di alluminio idonea
- Es kann auch nur eine Grillplatte eingeschaltet werden
  Vous pouvez aussi n’allumer qu’une seule plaque de gril
  È possibile accendere anche solo una piastra per grigilare

12



Gerät ausstecken und 20 Min. abkühlen lassen
Débrancher l’appareil, laisser refroidir environ 20 minutes
Spegnere l’apparecchio e lasciare raffreddare 20 minuti

13



Gerät reinigen: Siehe Seite 13
Nettoyer l’appareil: voir page 13
Pulire l’apparecchio: Vedi pagina 13

INFO:

- Das Gerät ist heiss. Vor dem Wegräumen auskühlen lassen
  L’appareil est chaud. Le laisser refroidir avant de le ranger
  L’apparecchio è caldo. Prima di riporlo, lasciarlo raffreddare

Rezeptvorschläge
Suggestions de recettes
Proposte per ricette

APERITIVTOMATEN
TOMATES APÉRITIFS
POMODORINI PER APERITIVO



Zutaten | Ingrédients | Ingredienti

12 Cherrytomaten
Tomates cerises
Pomodori ciliegini

6 Tranchen Rohessspeck
Tranches de lard cru
Fette di speck affumicato

1 Zucchini
Courgette
Zucchine

12 Basilikumblätter
Feuilles de basilic
Foglie di basilico

12 Zahnstocher
Cure-dents
Stuzzicadenti

Olivenöl
Huiles d´olive
Olio d'oliva

Gemüsegewürz
Épices pour légumes
Spezie per verdura

1 Zucchini mit einem Sparschäler längs in dünne Scheiben schneiden.
Couper la courgette en fines tranches dans la longueur à l'aide d'un éplucheur.
Tagliare le zucchine con un pelapatate a fettine sottili nel senso della lunghezza.

2 Die Zucchinischeiben und Specktranchen mit je einem Basilikumblatt und einer Tomate belegen.
Déposer 1 feuille de basilic et 1 tomate sur chaque tranche de lard et de courgette.
Guarnire le fette di zucchine e di speck con una foglia di basilico ciascuna e un pomodorino.

3 Einrollen und mit einem Zahnstocher fixieren.
Rouler et fixer avec le cure-dent.
Arrotolare e fissare con uno stuzzicadenti.

4 Mit Olivenöl und Gemüsegewürz bestreichen. Während 7–9 Min. grillen.
Assaisonner d'épices et d'huile. Griller pendant 7 à 9 min.
Ungere con olio d'oliva e aggiungere un po' di spezie per verdura. Grigliare per 7–9 minuti.

GRATINIERTE AUBERGINEN
AUBERGINES GRATINÉES
MELANZANE GRATINATE



Zutaten | Ingrédients | Ingredienti

2	Auberginen Aubergines Melanzane
1.5 dl	Olivenöl Huile d'olive Olio d'oliva
60 g	Rucola Rucola Rucola
10 g	Gemüsegewürz Épices pour légumes Spezie per verdura
12	Cherrytomaten, halbiert Tomates cerises, coupées en 2 Pomodori ciliegini, tagliati a metà

Marinade | Marinade | Marinata

20 g	Kürbiskernöl Huile de pépins de courge Olio di semi di zucca
2	Spritzer Limettensaft Gouttes de jus de lime Spruzzare il succo di limone
1	TL Akazienblütenhonig C. à .c. de miel d'acacia cucchiaino di miele d'acacia
5 g	Gemüsegewürze Épices pour légumes Spezie per verdura
10 g	Sonnenblumenkerne Graines de tournesol Semi di girasole
25 g	Zwiebeln, klein gewürfelt Oignons, coupés en petits dés Cipolle, tagliate a dadini

1 Alle Zutaten für die Marinade mischen.
Mélanger tous les ingrédients pour la marinade.
Mescolare tutti gli ingredienti per la marinata.

2 Auberginen längs in 10–12 mm dicke Tranchen schneiden.
Couper les aubergines dans la longueur en tranches de 10–12 mm d'épaisseur.
Tagliare le melanzane nel senso della lunghezza a fette spesse 10 – 12 mm.

3 Auberginen mit der Marinade bestreichen, 15 Min. einziehen lassen. Beidseitig 5 Min. grillen. Tomaten 1 Min. aufwärmen.
Les enduire de marinade. Laisser reposer 15 min. et les griller de chaque côté pendant 5 minutes. Chauffer les tomates pendant 1 minute.
Spalmare le melanzane con la marinata e lasciare riposare per 15 minuti. Grigliare per 5 minuti da ambo le parti. Scaldare i pomodori per 1 minuto.

4 Auberginen mit Rucola und den Tomaten servieren.
Servir les aubergines avec la rucola et les tomates.
Servire le melanzane con rucola e pomodori.

Rezeptvorschläge
Suggestions de recettes
Proposte per ricette

SWISS BEEF-TOWER
SWISS BEEF-TOWER
SWISS BEEF-TOWER



Zutaten | Ingrédients | Ingredienti

16 Rindsfiletmedaillons à 40g
Médaillons de boeuf à 40g
Medaglioni di filetto di manzo da 40g

15g Fleischgewürze
Épices pour viande
Spezie per carne

50g Sonnenblumenöl
Huile de tournesol
Olio di semi di girasole

4 Rote Peperoni
Poivrons rouges
Peperoni rossi

4 Gelbe Peperoni
Poivrons jaunes
Peperoni gialli

4 Cherrytomaten, halbiert
Tomates cerises, coupées en 2
Pomodori ciliegini, tagliati a metà

80g Alfalfa- oder andere Sprossen
Alfalfa ou autres pousses
Germogli di alfalfa o altri germogli

1 Medaillons mit Fleischgewürz und Sonnenblumenöl bestreichen. Beidseitig 1–2 Min. grillen.
Enduire les médaillons avec les épices et l'huile. Les saisir de chaque côté pendant 1 à 2 min.
Ungere i medaglioni con olio di semi di girasoli e aggiungere un po' di spezie per carne. Grigliare per 1-2 minuti da ambo i lati.

2 Peperoni vierteln. Kerne und weisse Rippen entfernen. 8–10 Min. grillen.
Couper les poivrons en 4. Enlever les graines et la peau blanche. Griller 8 à 10 min.
Tagliare i peperoni in quattro. Togliere la parte centrale e le nervature bianche. Grigliare per 8–10 minuti.

3 Tomaten kurz auf dem Grill erwärmen.
Réchauffer rapidement les tomates sur le gril.
Scaldare appena i pomodori.

4 Sprossen auf die Teller verteilen. Rindsmedaillons mit den Peperoni zu einem Turm schichten. Mit Sprossen und Tomaten dekorieren.
Répartir les pousses sur les assiettes, former une tour avec les médaillons et les poivrons. Décorer avec les pousses et les tomates.
Distribuire i germogli sul piatto. Disporre i medaglioni di manzo e i peperoni a strati, formando una torre. Decorare con germogli e pomodori.

Reinigung
Nettoyage
Pulitura



Zuerst Netzstecker ziehen
Retirer d'abord la prise
Staccare prima la spina

INFO:

- Gerät nie unter laufendes Wasser halten / im Wasser spülen. Gerät ist nicht spülmaschinenfest!
  Ne jamais tenir l'appareil sous l'eau courante et ne jamais le rincer à l'eau L'appareil n'est pas lavable au lave-vaisselle !
  Non tenere l'apparecchio sotto l'acqua corrente / non sciacquarlo in acqua. L'apparecchio non è lavabile in lavastoviglie!
- Grillplatten nicht mit Säuren (z. B. Essig) reinigen
  Ne pas nettoyer les plaques de gril à l'acide (par ex. vinaigre)
  Non pulire le piastre per grigliare con acidi (ad esempio, aceto)
- Gerät / Öl in Fettauffangschublade vor dem Reinigen vollständig abkühlen lassen
  Laisser refroidir complètement l'appareil / l'huile dans le bac récupérateur avant de nettoyer
  Prima di pulire, l'apparecchio / l'olio nella vaschetta raccogli-grasso, lasciare raffreddare completamente
- Zum Reinigen auf keinen Fall Metallgegenstände benutzen
  Pour le nettoyage, ne jamais utiliser d'objets en métal
  Per pulire, non usare mai oggetti di metallo
- Fettauffangschublade und Spachtel sind spülmaschinenfest
  Le bac récupérateur de graisse et le grattoir sont lavables au lave-vaisselle
  La vaschetta raccogli-grasso e la spatola sono lavabili in lavastoviglie

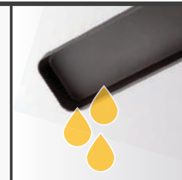
1



Grillreste mit Spachtel entfernen
Enlever les restes de la grillade avec le grattoir
Togliere i residui sul grill con la spatola

2





Fettauffangschublade vorsichtig entnehmen, leeren
Retirer le bac récupérateur des graisses avec précaution et le vider
Togliere con cautela la vaschetta raccogli-grasso, quindi svuotarla

3



Spritzschutz abnehmen
Retirer la protection anti-éclaboussures
Rimuovere il paraspruzzi

4



Grillplatten mit heissem Spülwasser abreiben, gut trocknen
Laver les plaques de gril avec de l'eau de vaisselle chaude, bien sécher
Strofinare le pistre per grigliare con acqua calda, asciugare bene

5



Basis feucht, nicht scheuernd abwischen
Essuyer la base avec un chiffon humide et non abrasif
Se la base è umida, non strofinare

6



Zubehör mit heissem Spülwasser waschen
Laver les accessoires à l'eau de vaisselle chaude
Lavare gli accessori con acqua calda

7



Zum Verstauen: Kabel aufwickeln
Pour ranger: Enrouler le câble
Per riporre: Avvolgere il cavo

Eigene Rezepte
Recettes personnelles
Ricette personali

Sicherheitshinweise
Indications pour la sécurité
Avvertenze di sicurezza



- Gerät nie in Wasser/andere Flüssigkeiten tauchen. Kurzschlussgefahr!
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides. Danger de court-circuit!
- Non mettere mai l'apparecchio sotto l'acqua corrente, né immergerlo in acqua. Pericolo di corto circuito!

- Gerät nur an fachgerecht installierter Steckdose mit korrekter Spannung betreiben. Keine Verlängerungskabel verwenden.
- Utiliser l'appareil en respectant le voltage correct et uniquement sur une prise installée par un professionnel. Ne pas utiliser de rallonge électrique.
- Usare l'apparecchio solo in una presa installata correttamente e con la giusta tensione. Non utilizzare alcuna prolunga.

- Die benutzte Steckdose muss jederzeit zugänglich bleiben.
- La prise de courant utilisée doit rester accessible en tout temps.
- La presa usata deve essere sempre lasciata accessibile.

- Gerät am besten an FI-Schutzschalter (max. 30 mA) betreiben.
- Brancher de préférence l'appareil sur une prise sécurité FI (max. 30 mA).
- Usare l'apparecchio con un interruttore di circuito FI (max. 30mA).

- Beschädigte Geräte (inkl. Netzkabel) nie in Betrieb nehmen.
- Ne jamais utiliser d'appareils endommagés (y compris cordons électriques).
- Non utilizzare mai gli apparecchi danneggiati (compreso il cavo elettrico).

- Das Gerät nie selber öffnen (Reparaturen nur durch Fachleute).
- Ne jamais ouvrir l'appareil (réparations uniquement par des professionnels).
- Non aprire mai da soli l'apparecchio (le riparazioni devono essere effettuate solo da personale specializzato).

- Reparatur defekter Netzkabel nur durch Fachleute.
- Réparation de câbles de réseau défectueux uniquement par des spécialistes.
- Riparazione di cavi di alimentazione difettosi solo da parte di tecnici.

- Netzkabel nie herunterhängen lassen, am Stecker/mit nassen Händen herausziehen, über heisse Flächen legen/hängen, mit Ölen in Berührung bringen.
- Ne jamais laisser pendre le cordon électrique, ne pas le tirer de la prise/ne pas le toucher avec des mains mouillées, ne pas le poser ou le suspendre sur ou au-dessus des surfaces chaudes, éviter tout contact avec des huiles.
- Non lasciare mai penzolare il cavo, non appenderlo per la spina/non scollegarlo con le mani bagnate, non lasciarlo su superfici calde/non farlo entrare in contatto con oli.

- Nie unter Spannung stehende Teile berühren.
- Ne jamais toucher des pièces se trouvant sous tension.
- Non toccare i componenti sotto tensione.



- Dieses Gerät sollte nicht von Personen (einschl. Kindern) mit beschränkten körperlichen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen ohne Beaufsichtigung oder vorhergehende Einweisung durch eine für deren Sicherheit verantwortliche Person verwendet werden. Kinder sollten beaufsichtig werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) à capacité physique, sensorielle ou mentale réduite ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf si une personne responsable de leur sécurité leur a fourni au préalable des directions ou instructions concernant l'usage de l'appareil. Surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Questo apparecchio non è destinato a persone (bambini inclusi) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o con mancanza d'esperienza e conoscenza, a meno che non abbiano ricevuto una supervisione o un'istruzione iniziale sull'uso dell'apparecchio, da parte di una persona responsabile della loro sicurezza. I bambini devono essere sorvegliati per garantire che non giochino con l'apparecchio.

- Gerät wird im Betrieb sehr heiss – Nur an den Bedientasten anfassen.
- L'appareil en fonctionnement est brûlant – Toucher uniquement les touches de commande.
- Durante il funzionamento l'apparecchio diventa particolarmente caldo – Toccare solo i tasti funzione.

- Keine Gegenstände und/oder Finger in Geräteöffnungen stecken.
- Ne pas introduire d'objets et/ou mettre les doigts dans les ouvertures de l'appareil.
- Non inserire mai oggetti o dita nelle aperture dell'apparecchio.

- Gerät nie auf unebenen Flächen und/oder im Freien betreiben.
- Ne jamais utiliser l'appareil sur des surfaces inégales et/ou en plein air.
- Non usare mai l'apparecchio su superfici irregolari e/o all'aperto.

- Gerät nie unbeaufsichtigt stehen lassen.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito.

- Netzstecker ziehen beim Entfernen/Anbringen von Teilen, vor Reinigung/Wartung, wenn das Gerät nicht normal funktioniert.
- Retirer la fiche pendant le démontage/montage de pièces, avant le nettoyage/entretien, si l'appareil ne fonctionne pas normalement.
- Staccare la spina dalla presa quando si smontano/montano dei pezzi, si esegue la pulizia/manutenzione dell'apparecchio, l'apparecchio non funziona correttamente.

- Brennende Geräte nur mit Löschdecke löschen.
- Jeter une couverture isolante sur les appareils en flammes pour éteindre le feu.
- Spegnere gli apparecchi in fiamme solo con la coperta d'amianto.

- Nur Original-Zubehörteile verwenden.
- Utiliser exclusivement les accessoires d'origine.
- Utilizzare esclusivamente accessori originali.

- Gerät nur auf hitzebeständigen, trockenen Flächen betreiben.
- Ne faire fonctionner l'appareil que sur des surfaces résistantes à la chaleur et sèches.
- Azionare l'apparecchio soltanto su sperfici resistenti al calore e asciutte.

- Eine schützende Unterlage unter dem Gerät verhindert Fettspritzer auf dem Tisch.
- Protéger la table des éclaboussures de graisse en mettant une nappe sous l'appareil.
- Una base protettiva sotto l'apparecchio impedisce che sul tavolo arrivino schizzi di grasso.

- Gerät nie in der Nähe von heissen Flächen (Herdplatten, Ofen) und nie ohne Fettauffangschublade betreiben.
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil à proximité de surfaces chaudes (plaques de cuisson, four) ou sans le bac de récupération des graisses.
- Non azionare mai l'apparecchio in prossimità di superfici molto calde (piastre calde, forni), né senza la vaschetta raccogli-grasso.

- Gerät im Betrieb nicht umplatzieren und nie kaltes Wasser auf Grillplatten leeren.
- Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il est en service et ne jamais verser de l'eau froide sur les plaques de gril.
- Non spostare l'apparecchio mentre funziona, né versare acqua fredda sulle piastre per griglare.



- Geräte vor dem Entsorgen unbrauchbar machen, Netzkabel abschneiden und zur offiziellen Entsorgungstelle bringen.
- Rendre inutilisable les appareils avant de les mettre en décharge, couper les cordons électriques et apporter les appareils en déchetterie.
- Rendere inutilizzabile l'apparecchio prima di smaltirlo, tagliare il cavo e portarlo presso la discarica ufficiale.

Garantie
Garantie
Garanzia

Auf KOENIG Elektro-Haushaltgeräte gewähren wir eine Garantie von 2 Jahren ab Kaufdatum. Bei unsachgemässer Behandlung oder wenn von Drittpersonen Eingriffe vorgenommen werden, erlischt die Garantie.
Bitte bewahren Sie Ihre Kaufquittung sorgfältig auf, sie gilt als Garantienachweis.

KOENIG garantit ses appareils électroménagers pendant 2 ans à compter de la date d'achat. Tout recours au titre de la garantie sera exclu en cas d'utilisation non conforme de l'appareil et en cas de réparation effectuée par des personnes non autorisées.
Pour faire valoir vos droits de garantie, conservez impérativement votre ticket de caisse qui sera exigé comme preuve d'achat.

Sui suoi elettrodomestici KOENIG concede una garanzia per i 2 anni successivi alla data d'acquisto. La garanzia decade in caso di uso improprio dell'apparecchio o se vengono effettuate riparazioni da terzi non autorizzati.
Conservare lo scontrino d'acquisto valevole come prova di garanzia.

Adressen
Adresses
Indirizzi

CH: DKB Household Switzerland AG
Eggbühlstrasse 28
Postfach
CH-8052 Zürich
Tel. +41 (0)44 306 11 11
Fax. +41 (0)44 306 11 12
www.koenigworld.com

DKB Household Switzerland AG
Service Center
Grindelstrasse 5
CH-8303 Bassersdorf
Tel. +41 (0)43 266 16 00
Fax. +41 (0)43 266 16 10

AT: DKB Household Austria GmbH
Dückegasse 15/Top 2
A-1220 Wien
Tel. +43 (0) 1 203 56 00
Fax. +43 (0)1 203 56 00-19
www.koenigworld.com

Service Center SZOT
Haushaltsgeräte-Service
Erlaaer Strasse 171
A-1230 Wien
Tel. +43 (0)1 699 90 56
Fax +43 (0)1 699 90 57





DKB
Welcome home



B02327 – Version 1